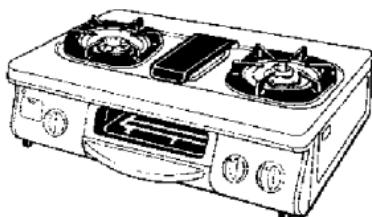
ガステーブルコンロ

10-692/10-693型

型式名　RTS-330WNAS-L
RTS-330WNAS-R

取扱説明書

もくじ

●ご使用の前にこの取扱説明書をお読みいただき安全に正しくお使いください。
また付属の保証書も必ずお読みいただき、この取扱説明書とともに大切に保管してください。

●幼いお子様にはさわらせないでください。

●本製品は家庭用ですので業務用にお使いになると著しく寿命が縮まります。

●この機器は国内専用ですので海外で使用しないでください。

●取扱説明書を紛失した場合は、お買い求めの販売店、大阪ガスサービスショップ、または大阪ガスでお求めください。

大阪ガス

安全に正しくお使いいただくために

《安全に正しくお使いいただくために》
この製品および取扱説明書には、お使いになる人や他の人への危害や財産への損害を未然に防ぎ、製品を安全に正しくお使いいただくために重要な内容を説明しています。次のような表示と内容をよく理解してから本文をお読みください。

⚠危険	この表示を無視して誤った取扱いをすると、使用者が死亡または重傷を負う危険が切迫して生じることが想定されることを表しています。
⚠警告	この表示を無視して誤った取扱いをすると、使用者が死亡または重傷を負う可能性が想定されることを表しています。
⚠注意	この表示を無視して誤った取扱いをすると、使用者が傷害を負う可能性が想定される、および物的損害のみの発生が想定されることを表しています。

絵表示について次のような意味があります。

危険 一般的な警告 注意
火気厳禁
一般的な禁止

必ず行う　触れるな　分解禁止

⚠危険

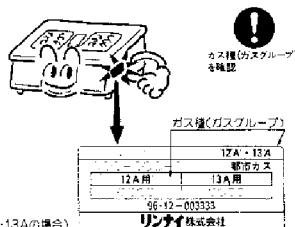
■ガス漏れに気づいたら絶対に火をつけたり、電気器具のスイッチの「入・切」、電源プラグの抜き差し、周辺の電話を使用しない。
炎や火花で引火し、爆発事故を起こすことがあります。

■ガス漏れに気づいたらすぐに使用を中止する。
①すぐに使用を中止しガス栓を閉める。
②窓や戸を開けガスを外へ出す。
③販売店、ガス事業者へ連絡する。

火気厳禁
使用禁止
⚠警告

■使用ガスと銘板に表示してあるガス種(ガスグループ)が合っていることを確認する。
■転居されたときも、供給ガスの種類が銘板の表示と一致していることを確認する。
使用ガスと一致していない場合、そのまま使用すると不完全燃焼により一酸化炭素中毒になったり、爆発着火でやけどしたりすることがあります。また故障の原因にもなります。銘板は機器右側面に張ってあります。使用ガスがわからない場合は大阪ガス、またはお買い求めの販売店にご相談ください。

ガス種(ガスグループ)を確認

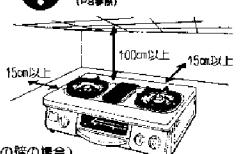
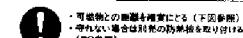
(例)
(12A・13Aの場合)

⚠警告

■火をつけたまま機器から離れない。
就寝、外出をしない。
料理中のものが焦げたり燃えたりして火災、機器焼損の原因になります。
特に天ぷら、揚げ物をしているときは危険です。電話や来客などの場合は、いったん火を消してください。

禁止

■燃えやすい物を近くに置かない。
■可燃性ガスを近くで使用しない、置かない。
カーテンなど燃えやすいものを近づけたり、スプレー缶・ガソリン・ベンジンなどの引火のおそれのあるものを近くに置いたり、使用しない。機器の下に新聞紙やビニールシートなどの可燃物を敷かない。
引火し火災や爆発を起こすことがあります。

禁止

■設置するときは可燃物との距離を確実に離す。
火災予防条例で定められております。必ず守ってください。距離が近いと、火災の原因になります。また、可燃性の壁にモルタル、タイル、ステンレス板などを、直接取り付けてご使用になっても、熱伝導で長年の間に可燃物が炭化し火災になることがあります。

■機器を設置した後周辺の改装をしない。
設置後吊戸棚などをつけると、可燃物との距離が守れなく火災の原因になります。

・可燃物との距離を確実にとる（下図参照）
・守れない場合は別売の防熱板を取り付ける（P8参照）

(可燃性の壁の場合)

■グリル排気口をふさがない。
排気口の上をなべ・アルミはく・ふきんなどでふさぐと異常過熱し、不完全燃焼や火災の原因になります。グリルをお使いのときは必ずグリル排気口カバーを取り外してください。

禁止

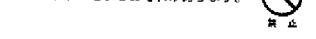
■地震、火災、または使用中に異常を感じたときはすぐに使用を中止する。
あわてず消火しガス栓を閉める。『故障かな?と思ったら』(P16)を参照ください。

ガス栓を閉める

■機器に手を加えない。
お手入れのしかた(P14、15)以外の部品は、絶対に分解したり修理・改造は行わない。ガス漏れや火災の原因になります。

分解禁止

■幼いお子様だけで使わせない。
けが・やけどをするおそれがあります。

禁止

⚠注意

■ゴム管は機器に触れたり、下を通さない。
また、炎に近づけない。
ゴム管は、折れ、ねじれのないようにできるだけ短く(2m以下で適当にゆとりをもたせる)、また機器の下を通したりグリル排気口の上を通さない。
機器本体に触れたり、他の機器で過熱されるような所も通さない。

禁止

■使用中は換気をする。
ご使用と同時に窓をあけたり換気扇を回すなど必ず換気をしてください。不完全燃焼による一酸化炭素中毒のおそれがあります。

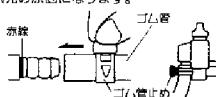
換気扇を回す
窓をあける

⚠注意

■古いゴム管は使わない。
ガス漏れの原因になります。古くなるとひび割れや差し込み口がゆるくなりますので、ときどき（6ヶ月に1回以上）点検し古い場合は取り替える。

■ゴム管の継ぎたし、二又分岐はしない。
ガス漏れの原因や使用誤りなどの原因となり危険です。

■ガス用ゴム管以外は使わない。
JISまたは検査合格マークの入っているものを使用してください。

■ゴム管は確実に接続する。
ホースエンドの赤線まで差し込みゴム管止めで止める。ゴム管が抜けかけたりすると、ガス中毒・ガス爆発の原因になります。

■使用後は必ず消火を確認する。
■外出やおやすみ前はガス栓を閉める。
ガス事故防止のために必ず行ってください。

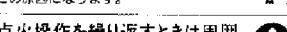
■調理以外には使わない。
火災や焼損の原因になります。衣類の乾燥や練炭の火起こしなどしないでください。
衣類などが落下して火災になることがあります。

■炎をふさいだり、こんろをおおわない。
■市販の補助具（アルミはく製しる受け、補助ごとくなど）は使用しない。
この機器の付属品あるいは指定のもの以外は使用しない。こんろをおおうような鉄板類や直径34cm以上のなべは使用しない。不完全燃焼や過熱による一酸化炭素中毒や火災の原因になります。

■グリル水入れ皿に必ず水を入れて使う。
グリル水入れ皿に水がない場合は、たまった脂が過熱され発火し火災の原因になります。続けて使用するときは、そのつど水をたしてください。水以外のものは入れないでください。

■グリル庫内に食品くずやふきんなどないことを確認する。
使用中に燃え火災の原因になります。

■グリル焼網の上や下にアルミはくを敷かない。
アルミはくの上に脂がたまり発火し火災の原因になります。

■車両・船舶での使用はしない。
使用中に機器が傾いたりし、火災、やけどの原因になります。

■点火操作を繰り返すときは周囲にガスがなくなるまで待つ。
たまったガスに着火しやけどをする原因になります。

⚠注意

■使用中・使用直後は、器具栓つまみとグリルとびら取っ手以外はさわらない。
使用中・使用直後は、器具栓つまみ・グリルとびら取っ手以外は高温です。さわらないでください。
特に幼いお子様がいる家庭ではやけどに注意してください。

■グリル水入れ皿の出し入れはゆっくり確実に。
水平にゆっくり出し入れしてください。
グリルとびらを引き出すとき持ち上げたまま引き出すと途中で止まらず落下し、お湯がこぼれてやけどをすることがあります。こぼれないように注意してください。

■グリル排気口に手や顔などを近づけない。
■なべの取っ手を排気口に向けない。
グリル使用時は排気口から高温の排気がでます。
なべの取っ手がこげたり、取っ手に触れるとやけどをすることがあります。

■グリル水入れ皿だけを持って取り出さない。
グリルとびらが落下しけが・やけどをすることがあります。ぬれぶきんなどで持ってもやけどの原因になります。必ずグリルとびら取っ手を持って取り出してください。

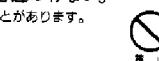
■魚を裏返す・取り出すとき手や腕がグリルとびらやガラスに触れない。
グリルとびらやガラスは高温になっています。手や腕が触れるとやけどをすることがあります。

■やかん、なべなどの大きさに合わせて火力を調節する。
火力が強いとやかん、なべなどの取っ手が焼損したり、手を触れるとやけどをする原因になります。

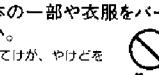
■グリルとびらガラスに衝撃を加えない・傷をつけない。
■使用中、使用直後に水をかけない。
ガラスが割れてけが・やけどの原因になります。
また、とびらが変形したり、閉まらなくなります。

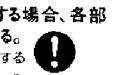
■しる受け皿はバーナーキャップにのせたり、斜めにしてセットしない。
バーナーの炎がしる受け皿の下にもぐり込み火災や機器焼損の原因になります。

■点火操作をするときはバーナー・グリル排気口付近に顔を近づけない。
炎や熱でやけどすることがあります。

禁止

■バーナーキャップを水洗いしたときは水気をじゅうぶん切ってからセットする。
炎口が詰ったまま使用すると異常燃焼の原因になります。

■こんろ使用時は体の一部や衣服をバーナーに近づけない。
衣服に炎が移ったりしてけが、やけどをする原因になります。

禁止

■機器本体内部をお手入れする場合、各部品の突起物などに注意する。
強く当たった場合、手などをけがする場合があります。

必ず手袋をしてお手入れする

天ぷら油過熱防止機能付バーナーについて

天ぷら油過熱防止機能とは天ぷら、フライなどの揚げもの調理で、消し忘れ、電話対応等による調理油の過熱を防止する機能です。
温度センサーでなべ底の温度を監視し、油が自然発火温度に達する前に自動的にガスを止めます。

※天ぷら油過熱防止機能がついているバーナーは右図のように前面パネルに揚げもの用、トッププレート上面に の表示ラベルが表示してあります。

10-693型の場合

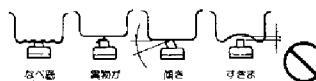
10-692型の場合

⚠注意

■揚げもの調理をされるときは、必ず標準バーナー（天ぷら油過熱防止機能付）を使用してください。

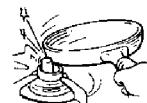
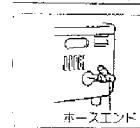
⚠警告

■標準バーナー（天ぷら油過熱防止機能付）では耐熱ガラス容器・土なべなど熱が伝わりにくいもので油料理をしない。
天ぷら油過熱防止機能が働かず、やけどや火災の原因になります。

■温度センサーの上面となべ底が密着していないときは使用しない。
・そのまま使用すると調理油の量に関係なく発火することがあります。
・なべ底と温度センサーが密着しない場合は、点検・修理を依頼してください。

■標準バーナー（天ぷら油過熱防止機能付）で使用する調理油の量は200mℓ以上で行う。
調理油の量がはじめから少なかったり、減ってきたりすると発火することがあります。
また200mℓ以上でもなべ底と温度センサーの上面が密着していないと発火することがあります。

⚠注意

■温度センサーは、上下にスムーズに動くことを確認する。
なべ底と密着しなくなり調理油が発火する場合があります。また、動きが悪いとなべなどが傾き、お湯などがこぼれやけどをする原因にもなります。
なべの重さは調理物を含め300g以上が必要です。

■温度センサーに強いショックを加えたりキズをつけない。
なべ底に温度センサーが密着しなくなり、温度センサーが正しく作動しない場合、調理油が発火する場合があります。

各部のなまえ

※図は、10-692型です。10-693型は、チャオバーナーと標準バーナーが左右逆になります。

機器の設置

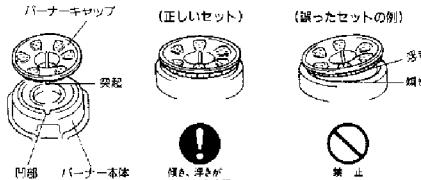
●設置前の準備と確認

- 型式名、ガス種、製造年月は機器右側面の銘板に表示してあります。
- 銘板のガス(ガスグループ)と使用ガスが合っているか確認します。
- 輸送のため各部分にあて紙や包装部材がありますので全部取り除いてください。

型式名　ガス種(ガスグループ)
12A・13A
都市ガス
12A用　13A用
製造年月　96-12　003333　RN(O)
リンナイ株式会社
(例：都市ガス12A・13Aの場合)

●部品の取り付け

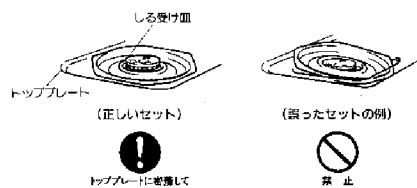
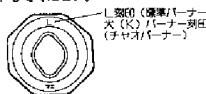
バーナーキャップ

「オク」印を後側にしてバーナーキャップの突起部をバーナー本体の凹部に合わせてつけます。バーナーキャップが浮いたり、傾いたりしていると炎が不ぞろいになったり異常燃焼し危険です。また標準バーナーでは温度センサーの故障の原因になります。

お願い　バーナーキャップをセットした後、必ず正常に燃焼しているかどうか確認してください。

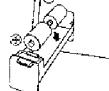
(チャオバーナー)　(標準バーナー)
オク、マエの表示がしてあります。

(正しいセット)　(誤ったセットの例)
傾き、浮きがないことを確認　禁止

しる受け皿

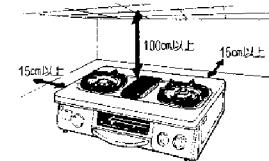
- 内側の穴の大きい方（大(K)バーナー刻印）がチャオバーナー用、小さい方（L刻印）が標準バーナー用です。「マエ」の刻印を手前にしてセットしてください。

(正しいセット)　(誤ったセットの例)
トッププレートに密着していることを確認　禁止

乾電池の取り付け

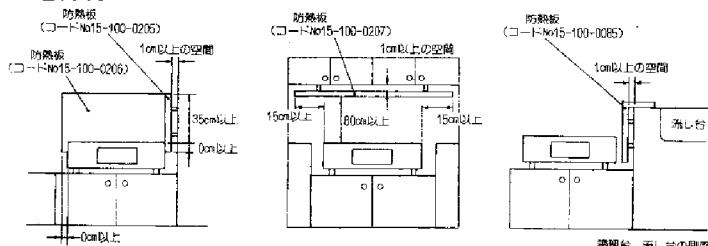
①電池ケースのツメをつまんで手前に引く	②電池ケースをとりはずし、⊕側を手前にして乾電池をいれる	③電池ケースを奥までしっかり押し込む	電池ケースの取りはずしかた　電池ケースを止まるところまで引き、手前を少し持ち上げて引き出す

お願い
- ●乾電池は必ず同種類の単1-2個をお使いください。
- ●乾電池の寿命は約1年を目安としてください。
- ●乾電池は⊕⊖を確認しながら取り付けてください。
- ●付属の乾電池は工場出荷時に納められたもので自然放電のため寿命が短くなっている場合があります。

●設置場所および周囲の防火措置

■次のような場所に設置してください。
- 強い風の吹き込まない場所（途中消火する恐れがあります）
- 丈夫で水平な場所
- 落下物の危険のない場所
- 付近にカーテンなど燃えやすいものがない場所
- 機器の上に樹脂製の照明器具のない場所
- 機器の上に湯沸器がない場所

100cm以上　15cm以上　15cm以上

■周囲に可燃物（木製の壁、たななど）のある場合はつぎのように設置してください。
- トッププレートより上の側面および後面は15cm以上、上部はトッププレート上面より100cm以上離して設置します。

■可燃性の壁(モルタル、タイル、ステンレス板などを張りつけた可燃性の壁も含む)から15cm以上、また、上部はトッププレート上面から100cm以上離して設置できない場合は壁面に別売の防熱板を取り付けてから設置します。

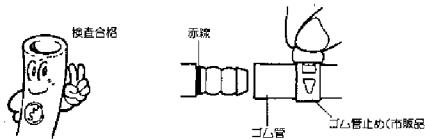
調理台、流し台の側面が可燃性の場合

お願い　チャオバーナーは壁側に設置しないでください。

- ●防熱板については、お買い求めの販売店、大阪ガスサービスショップ、または大阪ガスでお求めください。
- ●指定の防熱板以外は絶対に使用しないでください。

⚠警告

設置するときは可燃物との距離を確実に離す。（火災予防条例で定められています）
距離が近いと火災の原因になります。

●ゴム管の接続

ガス用ゴム管(内径9.5mmφ、JISマーク入り)を用い折れたり、ねじれたりしないようにしてガス栓と機器のホースエンドとを接続します。
このときゴム管はホースエンドおよびガス栓の赤線までしっかり差し込みゴム管止めで固定してください。また機器に触れないようにして接続します。

●ガスコードの接続（ガスコードは13A専用です）

ガスコード接続をする場合は、ガス栓側がカチットプラグになっていないと接続できません。従来のガス栓で使用する場合は、別売のホースコック用プラグが必要です。

●ガス機器側の接続

上図のように、まず別売の機器用スリムプラグを機器用スリムプラグ梱包台紙の裏面に記載してある取扱説明に従って機器のホースエンドに取り付け、次にガスコードの機器用ソケットを機器用スリムプラグに〝カチッ〟と音がするまで押し込みます。

※ガスコードは必ずガステーブルコンロ用をお使いください。

※ガスコードの長さは2m以下にしてください。

①ガス栓を開けるときは

コンセント継手を「カチッ」と音がするまで、確実に差し込んでください。コンセント継手を差し込むとガス栓が開きます。

②ガス栓を閉めるときは

コンセント継手のすべりリング（白色）を手前に引きます。コンセント継手がはずれると、ガス栓は閉まります。

※ガス栓がガステーブルコンロ用であることを確認してください。

使いかた

●コンロをお使いになる前に

■調理方法によるコンロバーナーの選びかた

標準バーナー（天ぷら油過熱防止機能付）……………天ぷら、フライなどの揚げもの調理、煮もの調理に使用します。

……………焼きもの料理や炒めもの料理など、より高温を必要とする調理、煮もの料理、冷凍食品(うどん・そばなどのなべ付の冷凍インスタント食品、カレー・シチューなどのなべごと凍らせた場合など）の再加熱。

天ぷら油過熱防止機能が付いた標準バーナーは、設定温度になると自動消火します。このため焼きもの料理や炒めもの料理などのより高温を必要とする料理では、途中消火してしまうことがあります。また冷凍食品(うどん・そばなどのなべ付のインスタント食品、カレー・シチューなどのなべごと凍らせた場合など）は、温度上昇が遅いため温度センサーが正しく機能しないことがありますのでチャオバーナーをお使いください。

標準バーナー(天ぷら油過熱防止機能付)の使いかた

温度センサーに適したなべ

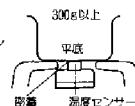
なべなどの種類		油料理	その他料理(煮物など)	備考
鉄、アルミ製のなべ、天ぷらなべ、フライパン		○	○	油料理をする場合に温度センサーが正しく作動しますが、油の量が200ml以下の場合発火することがありますので注意してください。
ステンレスやホーロー製のフライパン・なべ		×	○	油料理において油の量が200ml以上でも温度センサーが調理油の温度を正確に読みとることができずに発火する場合があります。
中華なべ、打ち出しなべ		×	○	
耐熱ガラス容器　土なべ		×	○	油料理には適していません。温度センサーが正確に働きませんので火をつけたままにしておくと発火します。油料理には使用しないでください。
無水なべ	無水料理	—	○	油の量が少ないと発火する場合があります。また、無水料理において温度センサーが正確に働かず消火する場合がありますのでチャオバーナーで火力を弱火で調理してください。
	無水料理以外	×	○	
焼き網		—	×	温度センサーが正確に働きませんので消火する場合があります。チャオバーナーを使用してください。

○：適する　　×：適さない

調理油の量

200ml以上で使用してください。少ないと温度センサーが正しく調理油の温度を測定できません。

なべの重さとのせかた

なべの重さは調理物の重さを含め300g以上が必要です。できるだけ底が平らな金属製のなべを使い、なべ底の中心が温度センサーの頭部に密着するよう、正しくセットしてください。
また、安定性の悪いなべは使用しないでください。

⚠警告

温度センサーの上面となべ底が密着していないときは使用しない。

そのまま使用すると調理油が発火することがあります。

禁止

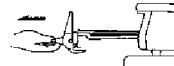
調理油の量は200ml以上入れる。

はじめから少なかったり、減ってきたりすると発火することがあります。

●グリルをお使いになる前に

グリルをはじめてお使いになる場合は、必ず約15分から焼きをしてください。部品に付着した加工油を焼き切るためで、このとき煙がでますが異常ではありません。

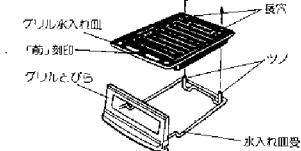
（グリルとびらの開き方）

●グリルとびら取っ手を持って止まるところまでゆっくり引き出しそのまま手をそえながら下におろします。

（グリル水入れ皿の取り外し方）

●グリルとびらの取っ手を持ったまま引き出し、前方を少し持ち上げながら本体より取り外します。

（グリル水入れ皿のセット）

●グリル水入れ皿の「前」刻印を手前にして、水入れ皿受け後部のツノを差し入れてセットします。

（予熱）

●点火後約2分程予熱し、強い火になってから材料を入れてください。またこのとき、グリル焼網も同時に熱しておくかサラダ油を塗っておきますと材料がグリル焼網に付着しにくくなります。

⚠注意

グリルとびらの開閉はゆっくり確実に。

水平にゆっくり出し入れしてください。
グリルとびらを引き出すとき持ち上げたまま引き出すと途中で止まらず落下し、お湯がこぼれてやけどをすることがあります。

⚠注意

グリル水入れ皿だけを持って本体より取り外さない。

グリルとびらが落下しけがややけどをすることがあります。

（グリル焼網）

●グリル焼網はひっくりかえすことにより、網の高さが変えられます。焼きものの種類・大きさによって高い・低いを選んでください。グリル焼網はグリル水入れ皿に入れてご使用ください。

身が薄めのもの　身が厚めのもの

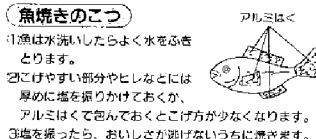
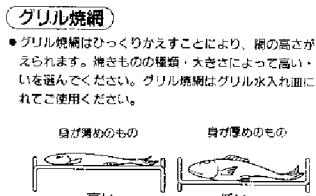
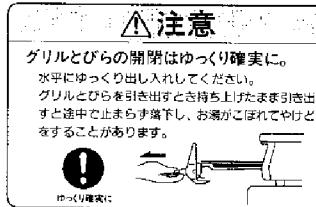
高い　低い

（魚焼きのこつ）

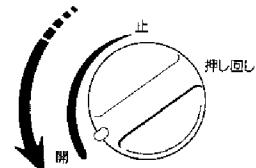
①魚は水洗いしたらよく水をふきとります。
②こげやすい部分やヒレなどには厚めに塩を振りかけておくか、アルミはくで包んでおくとこげ方が少なくなります。
③塩を振ったら、おいしさが逃げないうちに焼きます。

アルミはく

お願い

●グリル水入れ皿に脂がたまらないように、こまめに掃除をしてください。
●肉や脂身の多いものを焼く際、煙や炎がグリル排気口から出たり、材料に火が移ったりすることがありますから、注意しながら調理してください。また調理中は離れないでください。
●グリルとびらは必ずしっかりと閉めてご使用ください。グリルとびらが開いたままですと、上部の化粧板が変色したり、トッププレートが熱くなって触れるとやけどをすることがあります。
●グリル使用時にコンロを使用すると焼物の塩分（ナトリウム）や水中に溶解しているカルシウムなどが燃焼してガスの炎が赤色を帯びることがありますが異常ではありません。

■点火

コンロ・グリル器具栓つまみを押しながらゆっくり矢印の方向へ「開」の位置まで回し、バーナーに着火したことを確かめてから、立消え安全装置をセットするため3～5秒ぐらい押しつづけてください。

お願い　万一、点火しないときは器具栓つまみを一旦消火の状態に戻してから、あらためて点火の操作をしてください。

■火力調節

（コンロ）

コンロ器具栓つまみを「止」の方向へ回すと弱火になります。

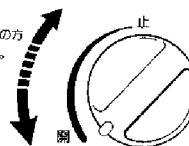
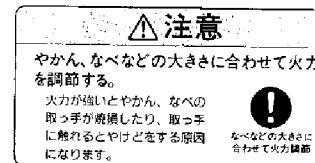
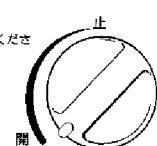
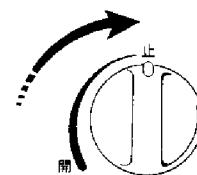
（グリル）

「開」の位置のみでお使いください。

⚠注意

やかん、なべなどの大きさに合わせて火力を調節する。

火力が強いとやかん、なべの取っ手が焼損したり、取っ手に触れるとやけどをする原因になります。

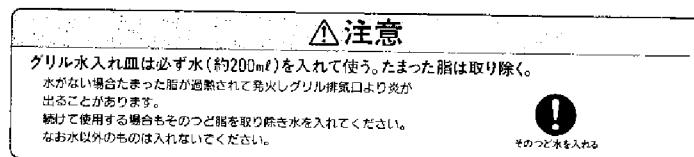
なべなどの大きさに合わせて火力調節

お願い

●弱火にしてお使いになると全部の炎口に着火しないことがありますので「開」の位置のみでお使いください。
●焼き具合は、グリル焼網の高低、焼き時間などで調節してください。

■消火

コンロ・グリル器具栓つまみを矢印の方向へ「止」の位置まで戻します。
●消火したことを確かめます。
●ガス栓を閉めます。

⚠注意

グリル水入れ皿は必ず水（約200mℓ）を入れて使う。たまった脂は取り除く。

水がない場合たまった脂が過熱されて発火しグリル排気口より炎が出ることがあります。
続けて使用する場合もそのつど脂を取り除き水を入れてください。
なお水以外のものは入れないでください。

そのつど水を入れる

●立消え安全装置

煮こぼれなどで火が消えると、ガスを自動的に止めます。

●立消え安全装置が作動したら

すぐに器具栓つまみを回し消火の状態にしてください。

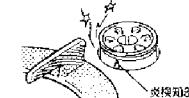
再点火するときは?

周囲のガスがなくなるまでしばらく待って、炎検知部の汚れをふきとってからご使用ください。

お願い

- 立消え安全装置(炎検知部)に水滴や煮こぼれがつくと、点火しにくくなったり、消火することがあります。なべの底についた水滴はふきとってから、ごとくの上にのせてください。(煮こぼれにも注意してください。)
- 炎検知部に固い物をぶつけないでください。まがったり、変形し、点火しにくくなります。

禁止

炎検知部

●天ぷら油過熱防止機能(標準バーナーのみ)

消し忘れ・来客応対などによる調理油の過熱しすぎを防止します。

●天ぷら油過熱防止機能が作動したら

すぐに器具栓つまみを回し消火の状態にしてください。

再点火するときは?

なべや油が相当熱くなっていますのでやけどに十分注意して、水を入れたなべや水に浸した布などで温度センサーを冷やしてください。熱いなべをのせたまま、再点火すると消火する場合があります。

お願い

- 温度センサー部はいつも清潔にしてください。温度センサー部には煮汁や水などをかけないでください。もし、煮汁やゴミが付着したときは、布に水を浸し固くしぼってからふきとってください。また、なべややかんの底も清潔にしてご使用ください。
- 温度センサーの動きが悪くなり、なべ底と密着しない場合には、点検・修理を依頼してください。

⚠注意

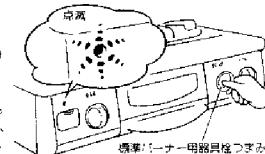
温度センサーに強いショックを加えたりキズをつけない。

なべ底が温度センサーと密着しなくなり、温度センサーが正しく作動しない場合、調理油が発火する場合があります。

禁止

●電池交換サイン

乾電池の交換時期が近づくとお知らせする電池交換サインが付いています。
点滅したら新しい乾電池を用意し、点灯に変わったら交換してください。(P7参照)

- 点滅から点灯に変わると標準バーナーが使用できなくなりますので、乾電池を新しいものに交換してください。
- 電池交換サインは、標準バーナーの器具栓つまみを回したときだけ作動します。
- 乾電池が正しくセットされていなかったり、乾電池に全く容量がなくなったときは、電池交換サインは点灯しません。この場合、ただちに乾電池を点検してください。

例：10-692型の場合

長期間使用しない場合

- お部屋のガス栓を必ず閉めてください。
- 乾電池を取り外してください。

日常の点検とお手入れ

⚠警告

点検・お手入れが必要なところ以外は絶対に分解したり、修理・改造は行わない。

ガス漏れや故障の原因になります。

分解禁止

お願い

- 点検・お手入れの前には必ずガス栓を閉じ、機器が冷えてから行ってください。
- けがをしないように手袋などをはめて行ってください。
- 機器本体に水をかけたり、丸洗いしないでください。

●点検

点検場所	点検内容
ゴム管	古くなってひび割れたり、折れたり、機器に触れたりしていませんか。
バーナーキャップ ごとく、しる受け皿 グリル排気口カバー	正しくセットされていますか。
バーナー本体の炎口部 バーナーキャップ 立消え安全装置の炎検知部 温度センサー	煮こぼれなどがこびりついていませんか。
グリル水入れ皿	脂がたまっていませんか。
機器周辺	燃えやすいものが置いてありませんか。
温度センサー	指で押したときスムーズに動きますか。また、指を離したときすなおにもとの位置に戻りますか。

●お手入れ

お願い

- 機器の表面は塗装などの処理がしてありますので使用する洗剤、たわしなどの種類を確認してください。
- 機器本体には安全に関する注意ラベルが貼付してあります。汚れたり読めなくなったときはやわらかい布などで汚れをふきとってください。また、お手入れの際にははがれないよう注意ください。

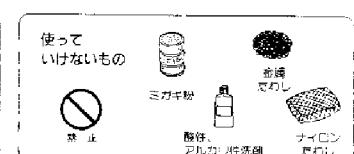
使ってよいもの

確認

中性洗剤　やわらかい布　スポンジたわし

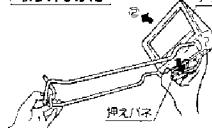
使っていけないもの

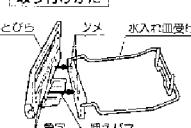
禁止

ミガキ粉　金属たわし　酸性、アルカリ性洗剤　ナイロンたわし

機器本体・ごとく・しる受け皿・トッププレート

- 中性洗剤でお手入れした後乾いた布で水気を十分とります。

グリル水入れ皿・グリルとびら・水入れ皿受け

中性洗剤で洗って乾いた布で水気をふきとってください。

取り外しかた **取り付けかた**

1. 押えバネを↓①の方向に下げる。
2. グリルとびらを←②の方向にたおす。

1. 水入れ皿受けの爪2ヵ所をグリルとびらの角穴にはめ込む。
2. ↘の方向に回転させる。
3. 押えバネが水入れ皿受けに確実にはまっているか確認する。

バーナーキャップ

炎が不ぞろいになったときは炎口をブラシや針金などで汚れを落とします。

⚠注意

バーナーキャップを水洗いしたときは水気をじゅうぶん切ってからセットする。

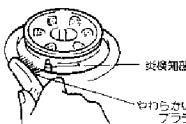
炎口が詰まったまま使用すると異常燃焼の原因になります。

水気を切る

お願い
- 掃除後は正しくセットし正常に燃焼することを確認してください。(P7参照)
- バーナーキャップの黒い部分(炎口は除く)は中性洗剤、スポンジたわしで洗ってください。万一、黒い部分がはがれても使用にさしつかえありません。そのままご使用いただけます。

立消え安全装置

炎検知部に汚れがこびりついている部分は歯ブラシなどの柔らかいブラシで汚れを落としてください。

お願い かたいブラシなどで決してみがかないでください。故障の原因になります。

温度センサー

温度センサーの頭部についた煮汁やゴミは、布を水に浸し固くしぼってからふきとってください。

⚠注意

温度センサーのお手入れはこまめにおこなう。また上下にスムーズに動くことを確認する。

異物がついていたり、温度センサーの動きが悪いとなべ底と密着しないため正常に機能が作動しないことがあります。

異物をとる
上下の動きを確認

故障かな?と思ったら

次のことを調べてください。

現象	原因	処置
点火しない	ガス栓の開き忘れ	お部屋のガス栓を全開にしてください。
	バーナーキャップの取り付け不良	正しくセットしてください。(P7参照)
温度センサー付バーナー	乾電池が入っていないまたは正しくセットされていない	正しくセットしてください。(P7参照)
	電池ケースが確実に差し込まれていない	確実にセットしてください。(P7参照)
	温度センサーが高温になっている	温度センサーを冷やしてください。
	温度センサーの不良	点検修理を依頼してください。
点火しにくい	ガス栓の開き不十分	お部屋のガス栓を全開にしてください。
	配管中に空気が残っている	点火操作をくり返してください。 ※朝一番など点火するまでしばらく時間がかかります。
	ゴム管の折れ曲がり、つぶれ	ゴム管の折れ曲がり、つぶれを直してください。
	バーナーキャップの取り付け不良	正しくセットしてください。(P7参照)
	バーナーキャップの炎口つまり	炎口を掃除してください。(P15参照)
	点火プラグの水ぬれ、汚れ	水ぬれ、汚れを拭き取ってください。
点火後しばらくして消火する(温度センサー付バーナー)	乾電池の消耗	新しい乾電池と交換してください。(P13参照)
	温度センサーが高温になっている	温度センサーを冷やしてください。
	温度センサーの不良	点検修理を依頼してください。
異常音をたてて燃える	バーナーキャップの取り付け不良	正しくセットしてください。(P7参照)
爆発的に点火する	バーナーキャップの取り付け不良	正しくセットしてください。(P7参照)
使用中消火しやすい	立消え安全装置部分の汚れ	立消え安全装置を掃除してください。(P15参照)
異炎で燃える	バーナーキャップの炎口つまり	炎口を掃除してください。(P15参照)
炎が安定しない	バーナーキャップの取り付け不良	正しくセットしてください。(P7参照)
ガスの臭いがする	ゴム管の接続が不完全	ゴム管をしっかりと接続してください。
	ゴム管のひび割れ、穴あき	新しいゴム管と交換してください。
調理中に消火する(温度センサー付バーナー)	使用なべの形状、材質が適していない	「温度センサーに適したなべ」を参照してください。(P10参照)

なお、異常のあるときやおわかりにならないときは、お買い求めの販売店、またはお近くの大阪ガスサービスショップ、もしくは大阪ガス支社へご連絡ください。不完全な処置は事故のもとになります。

⚠警告

使用中に異常を感じたときはすぐに使用を中止する。

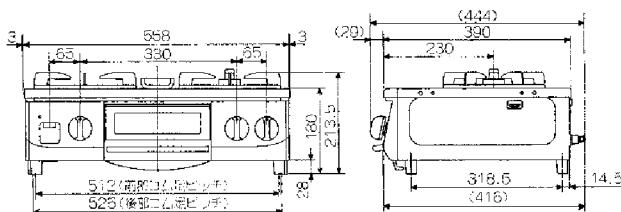
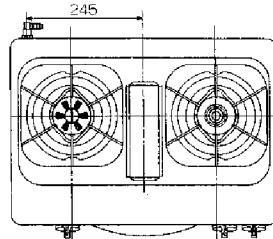
あわてずガス栓を閉めてください。

こんな場合は故障ではありません。

- はじめてグリルを使用しますとグリル内の加工油が焼けて煙が出ます。約15分、から焼きしてください。
- 朝一番など、長時間ガス栓を閉じていたときには、すぐに点火しないことがあります。機器配管内の空気が抜け、バーナーにガスが来るまで数回、点火操作をくり返してください。
- 消火時に「ポン」という音がすることがありますが、これは火が消えたときの音で異常ではありません。

寸法図

（単位：mm）

仕様

項目						
品名		ガステーブルコンロ				
品番		10−692型			10−693型	
型式名		RTS-330WNAS-L			RTS-330WNAS-R	
点火方式		圧電点火式				
外形寸法		高さ180mm（トッププレートまで）×幅564mm×奥行444mm				
質量（本体）		9.0kg				
安全装置		立消え安全装置・天ぷら油過熱防止機能				
電源		DC3.0V（単1×2個）				
使用ガスの種類 ガスグループ		1時間当りのガス消費量				ガス接続
		個別ガス消費量			全点火時ガス消費量	
		チャオバーナー	標準バーナー	グリル		
都市ガス	13A	5.23kW (4500kcal/h)	2.67kW (2300kcal/h)	2.67kW (2300kcal/h)	10.3kW (8900kcal/h)	内径9.5mmガス用ゴム管
	12A	4.88kW (4200kcal/h)	2.50kW (2150kcal/h)	2.50kW (2150kcal/h)	9.65kW (8300kcal/h)	
LPガス		4.27kW (0.305kg/h)	2.46kW (0.176kg/h)	2.52kW (0.18kg/h)	9.38kW (0.67kg/h)	
付属品		グリル排気口カバー・単1形乾電池（2個）				

アフターサービス

●アフターサービスのお申し込み

（サービスのお申し込み）

・サービス（点検・修理）を依頼される前に
「故障かな?と思ったら」（16ページ）の項を見て、もう一度ご確認ください。
それでも不具合がある場合は、ご自分で修理なさらないでお買い求めの販売店、またはもよりの大阪ガスサービスショップ、もしくは大阪ガスにご連絡ください。

・ご連絡の際には次のことをお知らせください。
1．品名…………ガステーブルコンロ
2．品番…………本体の左側面に貼付してあります。
3．故障、異常の現象…………できるだけ詳しく
4．お客様名、住所、電話番号

例

(N)　10−692　(U)
大阪ガス株式会社 07

（保証・補修について）

・保証期間中は……
保証書に記載のように、機器の故障について修理いたします。詳しくは、保証書をご覧ください。保証書を紛失されますと、無料期間中であっても修理費をいただくことがありますので、この取扱説明書とともに大切に保管してください。

・保証期間経過後の故障修理について
お買い求めの販売店、またはもよりの大阪ガスにご相談ください。
修理によって機能が維持できる場合は、お客さまのご要望により有料修理いたします。
この製品の補修用性能部品（機能を維持するために必要な部品）の最低保有期間は、製造打切後6年間です。
本製品は家庭用ですので業務用にお使いの場合有料修理となる場合があります。

（転居されるとき）

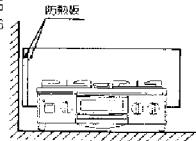
・ガスには都市ガス13種類、およびＬＰガスの区分があります。
ガスの種類が異なる地域へ転居される場合には、部品の交換や調整が必要となりますので、転居先のガスの種類をご確認の上、お買い求めの販売店、またはもよりの大阪ガスにご相談ください。
この場合調整、改造に要する費用は保証期間内でも有料となります。
ただし、ガスの種類によっては調整できない場合もあります。

別売部品のご紹介

●防熱板 （コードNO.：15-100-0205, 0206）

・設置場所で、可燃性の壁（ステンレス板などを張りつけた可燃性の壁も含む）から15cm以上離して設置できない場合、図のように取り付けて使用してください。
横用　15-100-0205
後用　15-100-0206

●ガステーブルコンロ用ガスコード

0.7m　80-480、80-580
1.0m　80-481、80-581
2.0m　80-482、80-582

●ちり受け皿

(4) 15-100-0080
・機器の下、ガス台の上に設置してください。機器の下に落ちた煮こぼれはちり受け皿の上に落ちます。ときどき取り出して掃除していただくと、ガス台を汚さずに使用できます。

●ホースコック用プラグ

（コードNO.：81-450）

●器具用スリムプラグ

（コードNO.：81-359）